

BUDYŃ Z KOKOSEM



IRENA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

1/2 szkl. mleka,
1 budyń czekoladowy,
1 szkl. mleczka kokosowego z puszki,
30 dkg śmietanki kremówki,
4 pralinki nadziewane masą kokosową,
świeża mięta do dekoracji.

Wykonanie:

Proszek budyniowy wsyp do mleka i rozmieszaj aby nie było grudek. Zagotuj mleczko kokosowe z 20 dkg śmietanki kremówki, zdejmij z palnika wlej mleko połączone z budyniem i wymieszaj energicznie, ponownie ustaw na ogniu cały czas mieszając zagotuj. Zimną wodą opłucz 4 salaterki deserowe. Wlej po porcji budyniu odstaw do ostygnięcia. Tuż przed podaniem deseru resztę mocno ochłodzonej śmietanki ubij na sztywną masę. Przełóż do szprycy z końcówką w kształcie dużej gwiazdki i zrób po jednej rozetce na każdej porcji budyniu. Przybierz przekrojonymi na połówki pralinkami oraz listkami mięty. Deser najlepiej smakuje gdy jest bardzo mocno schłodzony.